5.065 Polievka rajčiaková
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
olej	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
múka hladká	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30	0,40	0,40
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
rajčiakový pretlak	2,30	2,30	2,50	2,50	2,80	2,80	3,50	3,50
cibuľa	0,20	0,17	0,20	0,17	0,30	0,25	0,40	0,34
bobkový list	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
cukor	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	1,00	1,00
korenie nové			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Výrobný postup

Do vriacej vody dáme bobkový list, očistenú cibuľu, nové korenie a rajčiakový pretlak. Povaríme, pridáme cukor a soľ. Múku opražíme nasucho, rozriedime olejom, zalejeme vodou, povaríme.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	333	80	0,97	2,5	0,9	12,9	0,7	21,5	0,5	0,076	0,0	0,0	9,9	0,0
B	384	92	1,06	3,0	1,2	14,6	0,8	24,1	0,5	0,080	0,0	0,0	10,4	0,0
C	449	108	1,22	4,0	1,8	16,0	0,9	26,6	0,5	0,084	0,0	0,0	11,0	0,0
D	538	129	1,43	5,1	2,5	18,7	1,1	30,9	0,6	0,096	0,0	0,0	12,7	0,0